

Speisekarte

Suppen

Frittatensuppe	3,00
Leberknödelsuppe	3,20
Knoblauchcremesuppe mit Obershaube und Croutons	3,70

Hauptspeisen

<u>Schwein:</u>	<u>Port</u>	<u>½ Port</u>
Spareribs normal	18,50	14,50
Knoblauch	18,50	14,50
Senf- scharf	18,50	14,50
Süß- sauer	18,50	14,50
Pikant (Speck, Zwiebel)	18,50	14,50

Alle Spareribs werden mit Bratkartoffel und
Haussauce serviert!

Grillteller „Weinlandhof “

(Schwein, Sur, Pute, Gemüse,
Bratkartoffel, Speck, Zwiebel,
Kräuterbutter, Haussauce)

- Pfeffersauce extra

18,50 15,50
2,50

Schnitzelteller „Weinlandhof“

(Schwein, Sur, Sesam-Pute) mit
Petersilienkartoffel und Salatteller

17,00 14,00

Knoblauch Cordon Bleu mit Pommes

Frites und Salatteller

17,00 14,00

Baier´ s Pariserschnitzel

(Parmesan, Kräuter)
mit Salatteller

17,00 14,00

Sur-Cordon (Camenbert, Geselchtes)

mit Pommes und Salatteller

17,00 14,00

Pute, Hendl:

Putenschnitzelteller (Kürbis, Sesam, Cornflakes) mit Preiselbeeren und Salatteller	17,00	14,00
Bunter Salatteller mit gegrillten oder Cornflakes Hendlstreifen, Joghurtdressing und Kernöl	15,00	12,00

Hausmannskost:

Gebackne Blunznradl (pikant) mit Sc.Tartare und Kartoffelsalat	12,50	9,50
Alt-Wiener Backhendlkeulen (ausgelöst) mit Kartoffelsalat	14,00	11,00

Fisch:

Gegrilltes Zanderfilet überbacken mit Tomaten und Mozzarella dazu Bratkartoffel und Kräuterbutter	17,00	14,00
---	-------	-------

Vegetarisch & Vegane Speisen:

Gebackener Emmentaler mit Sc.Tartare und Blattsalat	12,50	9,50
Eiernockerl oder Bauernnockerl (Speck, Paprika) mit Blattsalat	10,50	7,50 13,50 10,50
Linsen-Ragout (Vegan) mit gebratenen Serviettenknödel und Grilltomate	10,50	7,50
Curry mit Kichererbsen (Vegan) und Brokkoli auf Karfiolreis	11,50	8,50
Gebrat. Halloumi mit Sesam und Honig auf buntem Salatteller mit Oliven	12,50	9,50

Andere vegane Gerichte gerne auf Vorbestellung !